47

[illegible]

23

THE

KANAKA SASTRAM

இந்தியாதேசத்து ஜனங்களுக்கு
பெரும்பாலும் உதவியாகுமென்று
மிக்க ஆராய்ச்சி செய்து
சிறுமணவூர்
முனிசாமி முதலியாரால்
இயற்றப்பட்ட

கனக சாஸ்திரம்

விலை அணா-12.

சென்னை:
சிறுமணவூர். முனிசாமி முதலியார் ஸன்ஸ்
அவர்களாற்றமது
சிவகாமிவிலாச அச்சுக்கூடத்திற்
பதிப்பிக்கப் பெற்றது.

இரண்டாம் பதிப்பு.
1919.

அட்டவணை.

முற்றிற்று.

உ

சிவம்சற்குருமயம்:

கண்ணேக்கும் இடமெல்லாம் கடவுள்காப்பு.



இந்தியர்-ஜீவனப்படிப்பு என்னும்

கனக சாஸ்திரம்.

கஸ்தூரி செய்கிற பாகம்.

புனுகு	விராகனிடை.	¼
பச்சைகற்பூரம்	,,	½
காசுக்கட்டி	,,	½
வெள்ளெருக்கன்பால்	,,	1
* கொச்சி முளகாய்	,,	2
குங்குமப்பூ	,,	4
மாம்பிசினி	,,	8

* கொச்சி முளகா யென்பது மிகவும் சிறிசாயும், ஊசிபோலும் உள்ளது அதை சீமைமுளகா யென்றும் சொல்லுவார்கள். அந்த முளகாயை சற்று அதிகமா கச்சேரிகத்து வெய்யலில் உலர்த்தி காம்புகளைகிள்ளிப் போட்டு தனி மிளகாய்மாத்திரம், இரண்டுவிராகனி டை நிறுத்தெடுத்து மேற்படி சரக்குகளுடன் சேர்த் துக்கொள்ளவேண்டியது.

இந்தப்படி ஷ 7-சரக்கையும்இடைபோல் நிறுத் தெடுத்து கலுவத்திலிட்டு அப்போது அறுத்த (முசல் உதிரத்தை) கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்விட்டு அறைக்க

வேண்டும் முசல்இரத்தம் அதிகமாய்விட்டால்கஸ்தூரி சோதனைக்கு வராது. ஆகையால் ஷெ உதிரத்தை நிதானமாய்விட்டு கண் மையைப்போல் அறைத்து ஆலம் இலைகளைக் கொண்டுவந்து அவற்றின்மீது இம் மருந்தை போஸ்டுகார்ட்டுபெருமனகத்தடவவேண்டும். அப்படி எத்தனையிலைகள் செல்லுமோ அத்தனை யிலைகளிலும் இம்மருந்தைத் தடவி வெய்யலும் காற்றும் படவொட்டாமல் கண்ணாடி பீரவுக்குள் ஒன்றோடொன்றுபடாமல் வரிசையாகவைத்து மூன்றுவதுநாள்யெடுத்து ஒவ்வொருயிலையாக பலகையின்மீது வைத்துக் கொண்டு கடிதங்களில் ரூல்போடுவதுபோல பேனாக் கத்தியினால் நெடுக்கும் குறுக்குமாகக்கீரி வழித்துக் கொண்டால் டைமன்பில்லைகள்போல அதிர்ந்துவிடும். இந்தப்படி மருந்து முழுதும் யெடுத்துக்கொண்டு ஒரு கல்கார்க்கு சீசாவில் புனுகுசட்டம்துண்டு ஒருபுளியங் கொட்டைப்பிரமாணம் முன்னாடியாய்ப்போட்டு அதற்குமேல் இந்த கஸ்தூரியைப்போட்டு கார்க்கு அடைத்து நாய்த்தோலினால் காற்றுப்போகாமல் மூடி கயற்றால்கட்டி பஞ்சுநிரப்பிய தகரப்பெட்டியில் வைத்து பாக்கின்செய்து பீரவுக்குள்வைத்து 15-நாள்பொறுத்தெடுத்து உபயோகப்படுத்தவும். ஆனால் யெப்பொழுதும் காற்றுப்போகவெட்டாமல் சீஷாவின் வாய்புறத்தில் நாய்த்தோலினால் கட்டி பஞ்சுநிரப்பிய சிறுபெட்டிக்குள் வைத்துக்கொண்டிருக்கவேண்டும். ☞ சுயமான உற்பத்தி கஸ்தூரியை சோதிப்பதுபோலவே இந்த கஸ்தூரியையெத்தனைவிதமாக சோதித்தபோதிலும் ஒருகாலும் பின்வாங்கமாட்டாது சோதனைக்கெல்லாம் ஜெயித்துநிற்கும்.

கஸ்தூரியின் சோதனை.

சுத்தமான போகணிச்சட்டியிலாவது பெரியபீங்கான் கோப்பையிலாவது நிரம்ப ஜலத்தைவிட்டு அந்த ஜலமானது அசைவு அடங்கி தன்னிலையில் நின்றபிறகு ஒரு அரிசியளவு கஸ்தூரியெடுத்து அந்த ஜலத்தின்மீது போட்டால் உள்ளுக்கு அமிழ்ந்தாமல் மேலேயே மிதந்திற்கும் மயிரிழைபோல் கரைந்து காலிறங்கும் (2-வது) ஒரு அரிசியளவு கஸ்தூரியெடுத்து நெருப்பிலிட்டால் ஊசிமுனைபோல் புகையெழும்பும் சுடலைவாசம்வீசும் பளிச்சென்று வெடித்துப் பிரியும், (3-வது) வெள்ளைப்பூண்டாவது வெங்காயமாவது நன்றாய் நசுக்கி அந்த ரசத்தை இடது உள்ளங்கையில் தடவிக்கொண்டு அரிசியளவு கஸ்தூரியை அதன்மீது வைத்து மருகரத்தால்மூடித் தேய்த்து முகர்ந்துப்பார்த்தால் ஷை வாசங்களை நீக்கி கஸ்தூரிவாசமே வீசும். (4-வது) ஷை கஸ்தூரியை சிறு துரும்பினால் தொட்டு நாக்கிலிட்டால் ஊசியினால் குத்தினதுபோல் கடுங்காரமேறி நாவைத் துடிக்கச்செய்யும், ஆயுர்வேதபண்டிதர்களும், வைத்தியஅனுபவமுள்ளபெரியோர்களும் இன்னும் அனேகவித சோதனைகளும் செய்வார்கள்.

2-வது, வேறு முறை.

கஸ்தூரி செய்கிற பாகம்.



1	ஏலக்காயில்யெடுத்த அரிசி	துலாம்.	1
2	ஜாபத்திரி	,,	1
3	சீமைகிச்சிலிக்கிழங்கு	,,	1
4	குறிவேர்	,,	1
5	சன்னருஷ்டடம்	,,	1

6 லவுங்கம்		,,	½
சந்தண அத்தர் அல்லது தாழம்பூ அத்தர்		,,	¼
உயர்ந்த பன்னீர்		பலம்	12
அமர்சூட்டு என்னும் மாம்பிசினி		பலம்	6

முதற்குறித்த ஆறுசரக்குகளையும் இடித்து பவுடர்செய்து ஒரு கோப்பையில் வைத்துக்கொண்டு (இரண்டாவது) அமர்சூட்டு என்னும் மாமரத்துப்பிசினியை பொடிசெய்து ஒரு கோப்பையில்போட்டு ஷை 12-பலம் பன்னீரைவிட்டு இரண்டுஜாமம் ஊரவைத்து கையால்பிசைந்து அதிலுள்ள கல் மணல் செக்கை இவைகளைப் பிழிந்தெடுத்து விட்டு அந்த தெளிவை இறுத்துக்கொண்டு அதில் (ஒரு விராகனிடை) வெள்ளைப் பாஷாணத்தைப்போட்டு நன்றாய்க் கலக்கச்செய்து இரண்டுபாகமாய் பிரித்து இரண்டு கோப்பையில் வைத்துக்கொண்டு முன்னே பவுடர் செய்துவைத்திருக்கும் அறுவகைசேர்ந்த சூரணத்தை கலுவத்திலிட்டு இரண்டுபாகமாய் பங்கிட்டிருக்கும் பாஷாணக்கலப்பு ஜலத்தின் ஒருபாகத்தைவிட்டு ஒருஜாமம் அறைக்கவும் அப்படி அறைத்து ஆனபின்பு அந்த மருந்துடன் கால் துலாம் புனுகுபோட்டு மற்ற பாதிஜலத்தையும் விட்டு அறைக்கவேண்டியது கண்மைக்கு நிகராக அறைத்தபிறகுமுன் வாங்கிவைத்திருக்கும்கால்துலாம் அத்தரைவிட்டு அறைத்து வழித்தெடுத்து பீங்கான் கோப்பையில்போட்டு வெய்யலில் வைக்கவும், கொஞ்சம் நமூராயிருக்கும்போதே யெடுத்து கையால்பிசைந்து சிறுபொடிகளாக உதிர்த்துக்கொண்டு மறுபடியும் கோப்பையில்போட்டு (கால்தோலா புனுகு)சேர்த்து நன்றாய்பிசைந்து கல்கார்க்கு சீஷாவில்போட்டுவாய்ப்புறத்தில் காத்து புகாமல் துணியினால் நன்றாய் சுத்தி

அதன்மீது ஒருசுத்த சோணிப்பட்டையால் சீஷா வின் முழுதும் சுத்திக்கட்டி பூமியில் கெஜ ஆழத்தில் குழிவெட்டி அதற்குள் சீஷாவைவைத்து சீஷா நிற்க வேண்டிய அளவுமட்டும் மணலினால்மூடி அதன்மீது மண்ணைக்கொட்டி அமர்த்தி அப்படியே 10-நாள் பூமி யில் இருக்கச்செய்து 11-வது நாள் யெடுத்துமேற்கவ சங்களைநீக்கி வாய்புறத்திற்கு நாய்த்தோலினால் மூடிக் கட்டி பஞ்சுகிரப்பிய சிறுபெட்டிக்குள் வைத்துக்கொ ண்டு வேண்டியபோது உபயோகப்படுத்தவும்.

3-வது, வேறு முறை.

கஸ்தூரிசெய்கிற பாகம்.

சுத்திசெய்த வாளப்பருப்பு	துலாம்	1
மாம்பிசினி	,,	1
ஊசிமுளகாய்	,,	¼

முன்குறித்த இரண்டு சரக்கைமாத்திரம் வெவ் வேறாகக் கோப்பையில் அந்தசரக்கின் அளவுக்குஅதி கப்படாமல் மிதமாக ஜலத்தைவிட்டு மூன்றுநாள் வரையில் வெய்யலில்வைத்து நாலாவதுநாள்யெடுத்து கலுவத்திலிட்டுகாம்புநீக்கிய ஊசிமுளகாய்வெய்யலில் உலர்த்தி யெடுத்து (கால்தோலா) நிறுத்து மேற்படி கலுவத்திலுள்ள மருந்துடன் சேர்த்து அறைமணிநே ரம் அறைத்து அதன்பிறகு (கால்தோலா புனுகும்) இரண்டு குண்டுமணியிடை (வீரமும்) சேர்த்து அறை க்கவும், அப்படி அறைக்கும்போது இந்த மருந்துக்கு முதற் சரக்காயுள்ள வாளப்பருப்பின் எண்ணை கசிவு கிளம்பும்போது அறைப்பை நிறுத்திவிடவேண்டியது. ஆகிலும் அறைப்பு சரிவரயேறுமளவும் அறைத்து கல் கார்க்கு சீஷாவில்போட்டு வாய்புறத்திற்கு துணி

சுத்தி அதற்குமேல் சீலமண்செய்து மணல்பூமியில் கெஜ அழம் குழிவெட்டி 21-நாள் புதைத்துவைத்து அதன்பிறகு யெடுத்து சீலசேக்கி நாய்த்தோலினல் வாய்ப்புரம் மூடிக்கட்டி பஞ்சுசிரப்பிய சிறுபெட்டியில் வைத்துக்கொண்டுவேண்டியபோது உபயோகப்படுத்தவும்

பச்சை கற்பூரம்

செய்யு முறை.

1 லவுங்கம்	4 ஏலரிசி
2 மிளகு	5 கிளியூரல்பட்டை
3 சாம்பிரணி	6 பூஞ்சாந்து.

(முதலாவது) இவைகளை தனித்தனியாக வகைக்கு முக்காற்பலம் யெடுத்து இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து சேதாரம்போக, சுத்தமானசூரணத்தில்வகைக்கு (அறைபலம்) யெடுத்து ஒன்றோடொன்று கலக்காமல் வெவ்வேறாக வைத்துக்கொள்ளவேண்டியது.

7 திருமஞ்சம் பட்டை	10 செண்பகமொக்கு
8 பூலாக்கிழங்கு	11 சந்தணத்தூள்
9 கோரைக்கிழங்கு	12 கருவாப்பட்டை

மேற்சொன்னபடியே மற்ற ஆறுசரக்கையும் தனித்தனியாக இடித்து விஸ்திரகாயம் செய்து வகைக்கு (அறைப்பலம்) நிருத்தெடுத்து தனித்தனியாய் வைத்துக்கொள்ளவேண்டியது.

உயர்ந்த கற்பூரம்	பலம்	$1\frac{1}{2}$
கிளிஞ்சல் சுண்ணாம்பு (நீரு)	,,	4

இவ்விரண்டும் ஒன்றாய்க்கலந்து (அதாவது) கற்பூரத்தை பொடியாக உதிர்த்துக்கொண்டு கற்பூரமும் சுண்ணாம்பு நீரும் ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

கனக சாஸ்திரம்.

ஒருபடி ஜலம் பிடிக்கக்கூடிய பீங்கான் கோப்பைகள் இரண்டு ஒரே அளவாயிருக்கவேண்டும். (அதாவது) ஒன்றின்மீது ஒன்றைக் கவிழ்த்து மூடினால் இருவாயும் ஏறுமாறில்லாமல் பொருத்தமாக இருக்கும்படி இரண்டு கோப்பைகள் சேகரித்து கற்பூரமும் சுண்ணாம்பு நீரும் கலந்திருக்கும் பவுடரை இரண்டு பாகமாகப் பங்கிட்டு ஒருபாகத்தை கோப்பையில் போட்டு சமரசமாய் நிரவச்செய்து அதன் மீது (முதலாவது) பவுடர் செய்திருக்கும் ஆறு சரக்குகளையும் நெம்பர்வாரியாய் ஒன்றின் மீது ஒன்றாகத்தூவி பீங்கானுக்குள் ஒரேமட்டமா யிருக்கும்படி மிதமாக அழுத்தி அதன்மீது மற்றபாதி சுண்ணாம்பு நீரைப்போட்டு மட்டமாய் நிரவி அதன்மீது இரண்டாவது குறித்துள்ள மற்ற சரக்குகளையும் நெம்பர்வாரியாய் ஒன்றின்மீது ஒன்றாகத்தூவி மிதமாக அழுத்தி மேற்பீங்கானைக் கவிழ்த்துமூடி வாய்ப்புறத்தில் வாசனைபோகவொட்டாமல் 5-சீலைமண்செய்து அசையாமற் காயவைத்து சீலைமண் நன்றாகக்காய்ந்த பின் அடுப்பேற்றவேண்டியது.

அடுப்பேற்றும் விதம்.

சுமார் 16-படி தண்ணீர் பிடிக்கக்கூடியஒருகுண்டுச்சட்டியை கொண்டுவந்து வாய்ப்புறமாகிய மேற்பாகத்தில் உதடுமுதல் நாலு அங்குலப் பிரமாணம் சுத்து அளவாகத் தட்டி யெடுத்துவிட்டு (பிரமநபாலம்போன்ற) அடிச்சட்டியைமட்டும் யெடுத்துக் கொண்டு அதற்குள் நாலுவிரற்கடை உயரம் ஆற்று

மணலைக்கொட்டி மட்டமாகப்பரப்பி அதன்மீது மருந்துகள் அடங்கிய பீங்கானை வைத்து அடிப்பீங்கான் மறையுமட்டும் மணல்கொட்டி சுற்றிலும் மேடு பள்ளமில்லாமல் மட்டமாக நிரவி மேல்பீங்கானில் ஒரு அங்குலம்மறையும்படி மணலைக்கொட்டி நிரவி அடுப்பின் மீதேற்றி முதலில் இரண்டுஜாமம் சரியான தீயாக யெரித்து காடாக்கினியாக இரண்டுஜாமம் யெரிக்கவேண்டும். (அதாவது) காலை ஆறுமணிக்கு அடுப்பேற்றினால் 4-மணி நேரம் சமாக்கினியாக யெரித்து நாலுமணிநேரம் காடாக்கினியாக யெரிக்க வேண்டியது. விறகு 2½-குண்டுக்கு அதிகமாகவே செல்லும். பக்குவ அடையாளம்: மருந்துக்கு போதுமான சூடேறும் பட்சத்தில் அடிப்பீங்கானிலுள்ள சரக்குகளின் சத்துகளெல்லாம் மேற் பீங்கானில் பதங்கமேறிவிடும் அப்படி பதங்கமேறும் பட்சத்தில் பீங்கானைச் சுற்றிலுமுள்ள மணல் முழுதும் பச்சை சற்பூர வாசனைவீசும் அந்த சமயத்தில் தீயை நிறுத்தி விட்டு மருந்து பாத்திரத்தை யாதொன்றும் செய்யாமல் அந்தப்படியே அடுப்பின் மீதே இருக்கச்செய்து மறுநாள் காலையில் மணலை விலக்கி மருந்து பீங்கானை அசையாமலெடுத்து கீழே வைத்து மண்சீலையை சத்தியினால் கீறி யெடுத்து விட்டு மேற் பீங்கானை யெடுத்துப் பார்த்தால் அந்த பீங்கான் முழுதும் பளிங்கு நிறமான பச்சை கற்பூரம் படிந்திருக்கும். அவைகளை பனையோலையாலாவது பேனாக்கத்தியாலாவது சுத்தமாக வழித்தெடுத்து சீசாவில் போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும்.

(வேறு விதம்.)

பச்சைகற்பூரம் செய்யுமுறை.

ஏலக்காயின் அரிசி	பலம்	1
கற்பூரம்	,,	1
கல்சுண்ணாம்பு நீர்	,,	1
உழமண்	,,	1

இந்த நாலுவகையும் தனித்தனியாய் மெல்லிய பவுடராய்ச் செய்து ஒரே அளவான இரண்டு பீங்கான் கோப்பைகள் கொண்டு வந்து உழமண்ணையும் சுண்ணாம்பு நீரையும் ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருகோப்பையின் அடியில் போட்டு மேடுபள்ளமின்றி சமாசமாய் நிரவி மற்ற இரண்டுசரக்குகளையும் ஒவ்வொன்றாகஒன்றின்மீது ஒன்றாகத்தூவி மிச்சமாக அழுத்தாமல் மிதமாக அழுத்தி அதன்மீது அபிரேக்கு இடித்தபவுடர் ஒருபலம் தூளை, இம்மருந்தின் மீது முழுதும் பரவும்படி அகலமாகத்தூவி ஒரு மட்டமாக விருக்கும்படி அமர்த்தி மேல்கோப்பை மூடி உளுந்தமாவை அரைத்து மெல்லிய சீலையில் தடவி மூன்று - நான்கு சீலை செய்து காய்ந்தபின்பு முன்னே சொல்லிய பச்சை கற்பூர முறைபோல அகலமான சட்டியில் முன்ஞடியாய் இரண்டு விரற்கடைப் பிரமாணம் மணலைக் கொட்டி மட்டமாகப் பரப்பி அதன்மீது மருந்து பீங்கானை வைத்து மருந்து நிரம்பிய அடிப்பீங்கான் யெவ்வளவு உயரமுளதோ அதுமட்டிலும் மணலைக் கொட்டி மேற் பீங்கான் பூரா வெளியில் தெரிய

வேண்டியது, இந்தப்படி மணல் சட்டியில் பதித்து அடுப்பேற்றி காடாக்கினியாக (உ೭) இரண்டரை ஜாமம் யெரித்து அப்படியே ஆறவைத்து மறுநாள் யெடுத்து சீலபிரித்து மேற் பீங்கானில் பதிந்திருக்கும், பதங்கத்தை [illegible]த்தியாற் சுரண்டி சீசாவில் போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும். இந்தமுறை யெனக்கு அனுபவமில்லை. இது ஒருசினேகிதரால் சொல்லியபடி நம்பிக்கையின்மேல் யெழுதப்பட்டது.

துரிசில் செம்பு செய்யு முறை.

இரும்புக்கடாரம் ஒன்று (அதாவது) ஒரு அடி வட்ட வடிவமுள்ள இரும்புகடார மென்னும் பாத்திரத்தை நடுவில் அரைபாகம் சுத்தமாக வெள்ளியைப்போல் நன்றாய் துலக்கிவைத்துக்கொண்டு [illegible] மணிப்புங்கன், அல்லது புங்கன் கொட்டை யென்று வழங்கக்கூடியது. $1\frac{1}{2}$-பலம்யெடுத்து உள்ளிருக்கும் விதைகளை நீக்கிவிட்டு அதை ஒன்றிரண்டாயிடித்து ஒருபடி ஜலத்திலிட்டு கையாலெடுத்து பிசைந்துப் பிசைந்து அதிலுள்ள சத்தெல்லாம் வெள்ளிய நுரையாகக்கிளம்பும்படி ஒருமணி நேரம்வரையில் நன்றாய் கசக்கிப்பிசைந்தெடுத்து அதன் திப்பிகளை நீக்கிவிட்டு ஜலத்தை மாத்திரம் யெடுத்து மேற்படி கடாரம் என்னும் இரும்புப்பாத்திரத்தில் விட்டு, $7\frac{1}{2}$-பலம் மயில் துத்தம் கலுவத்திலிட்டு விபூதியைப்போல் பொடியாகப் பவுடர் செய்து கடாரத்தில் விட்டிருக்கும், பொன்னுங்கொட்டை ஜலத்தின் நடுமத்தியில்கொட்டி (அரையடி) அகலத்திற்கு பரவும்படி(சங

திரவட்டம்போல) பில்லையாகப்பரப்பி அசையவொட்டாமல்வைத்துவிடவும். இந்தப்படிசெய்த திருசுவைப்பு பகல் 30-நாழிகை, இரவு 30-நாழிகை ஆக 60-நாழிகைசென்று மறுநாள் காலையில் யெடுத்து (கடாரத்தில்) இருக்கும் ஜலத்தைக் கொட்டி விட்டால் முன்பு எவ்வளவு அகலத்திற்கு பில்லையாகப் பரப்பி வைத்தோமோ அந்த அளவுக்கு அப்படியேசெம்புப் பில்லயாக விருக்கும். ஆனல், மயில் துத்தத்தின் களிம்புகள் நீலவர்ணமான அழுக்குப்படிந்திருக்குமாகையால் அதனை விலக்கும்படி சுத்தமாக அலம்பி விட்டு செம்புபில்லையை கடாரத்தினின்று பெயர்த்தெடுத்து கம்மாளர் வசம் கொடுத்து உருக்கி கம்பி போல அல்லது தகடுபோல வார்ப்பித்து வைத்துக் கொள்ளவும். சாதாரண தாமிரங்களுக்குமேல் இது சுத்தமான தாமிரமாயிருக்கும் மற்றபடி தாமிர அளவிற் குபயோகப்படாது.

செம்பை தம்பாக்கு

செய்யு முறை.

மேற்சொன்னபடி துருசுச் செம்பையாவது கடைகளில் கிடைக்கும் சாதாரண செம்பையாவது ஒருபலம் யெடுத்து ஒரு காசுகனத்திற்குக் குறையாமல் லேசான தகடடித்து குப்பைமேனி யென்னும் மூலிகையை அறைத்து விரல்கனத்தில் கவசம்செய்து ஒட்டிவிட்டு ஓடுமூடி சீலைசெய்து 10-வரட்டியில் புடம் போடவும். மறுபடியும் யெடுத்து மேற்படி மூலிகையால் கவசம்செய்து 10-வரட்டியில் புடம்

போடவும், இந்தப்படி பத்துபுடம் போட்டால் செம்பிலுள்ள களிம்பற்று தம்பாக்கு நிறத்திற்கு வரும் தாமிரத்திற்குறிய (ஊரல்) வராதென்று சொல்லுகிறார்கள். எனக்கு அனுபவமில்லை.

செம்பு செய்யுமுறை.

வெண்பா.

உவ்விடையே செம்பதின்றான் உப்புகண்டர் சாரம் வகைக்
கவ்விடையே சம்பீரச சாற்றூட்டி—எவ்விடைக்கும்
கரப்போக்குக் கெம்பதனை கப்பேற மண்டலம்வை
சிரப்பாக நீர்ஜொலிக்கும் சீர்.

(உ) உவ்விடையென்பது 2 இடை
(க) கவ்விடையென்பது 1 இடை

செம்புப்பவுடர்	விரானிடை	2
சோத்துப்பு	,,	1
மயில்துத்தம்	,,	1
நவாச்சாரம்	,,	1

மேற்குறித்த நான்கு சரக்குகளும் கலுவத்திலிட்டு எலிமிச்சம் பழச்சார் மிதமாகவிட்டு அறைக்க வேண்டும் (அறைப்பு என்பது) கண்ணில் தீட்டும் மையைப்பார்க்கிலும் அதிக நண்ணியதாக அறைத்து அதாவது, 3-மணி நேரம், 4-மணி நேரம் வரையில் அறைத்து ஒரு கோப்பையில் போட்டு மறுபடியும் எலிமிச்சம் பழச்சார் பிழிந்து சுத்தமாக வடிக்கட்டி (மேற்படி) மருந்து யெவ்வளவிருக்கின்றதோ அதற்கு மூன்று பங்கு அதிகமாக எலிமிச்சம் பழச்

சார் விட்டு ஒன்று படக்கலக்கும் படிநன்றாய் குலிக்கி கல்கார்க்கு சீசாவில் விட்டு ஒருமணி நேரம் கடுமையான வெய்யலில் வைத்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

சுத்தமாக சாணைபிடித்த குச்சுக் கெம்புகளாவது பட்டைக் கெம்புகளாவது அதிக மட்ட ஜாதியாகிய கருப்போக்குக்கல்லுகளாவதுஷை மருந்தின் இடைக்குச் சரியாக 5-விராகனிடை நிறுத்தெடுத்து சீசாவில் போட்டு கார்க்கடைத்து காற்றுப் புகவொட்டாமல் வாய்ப்புறத்தில் இரண்டு மூன்று சீலைசுத்தி கண்ணாடி பீரோவுக்குள் வைத்து 30-நாள் கழித்த 31-வது நாள் எடுத்து சீலையும் கார்க்கும்நீக்கி கெம்புகளை பீங்கான் கோப்பையில் போட்டு சுத்தஜலம் விட்டு கழுகியெடுத்து மெல்லிய மல்துணியால் துடைத்து வைத்துக்கொண்டு வேண்டுமான ஆபரணங்களுக்கு உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

☞ செம்புப்பொடி செய்வதற்கு முடியாது அப்படி செய்தாலும் அரப்பொடியைப்போல மணல் ரூபமாகத்தானிருக்கும். ஆகையால் சென்னை, குஜிலி ஈவினிங் பஜாரில் ஸ்டேஷனெரி சாமான்கள் விற்சக்கூடிய ஷாப்புகளில் 'சில்வர் பவுடர்' 'கோல்டு பவுடர்' (Silver or Gold powder) எதுவேண்டு மாகிலும் கிடைக்கும். அதனை வாங்கிக்கொள்ளவேண்டும்.



முத்து செய்யு முறை.

இலங்காபுரித் தீவிற்கு சுற்றுக் கரைகளின் வட கோடியாகிய தூத்துக் குடியின் துறைமுகங்தொட்டு கிழக்கு மேற்கு நெடுங்கரையாகும் துறைமுகப்பாகங் களில் முத்துச் சிலாகமென்று குறிப்பிட்ட பாகங் களில் முறையே கடலில் முழுகி யெடுக்கும் சிப்பி முத் துக்குச் சமானமாக வைப்பு முத்துக்களும் செய்யலா மென்று அனேக வயித்திய சாஸ்திரிகளால் கேட்டிரு க்தபடியே திருச்சி - அப்பாயி சுவாமிகள் யென் பவர் ஒருவர் இரங்கூன் - பர்மா-சிங்கப்பூர்-பெனங்கு முதலிய தூரதேசங்களில் யாத்திரை மூலமாக சாஸ் திரவிசாரணையில் தாமதித்தபோது மீன்கண்களினலே யே கெட்டி முத்துக்கள் செய்யலாமென்று பர்மா வயித்திய வைப்பு சாஸ்திரிகளால் யூகித்தபடி முறை யே சில ஆவர்த்திமுடித்ததாக (31-5-11)ல் நம்மிட மும் ஒருமுறை செய்தும் செய்யவும் தெரிவித்தனர், அதேமுறையை இதன்கிழ் குறித்திருக்கின்றனம்.

செய்பாகம்.

ஒருபடி நல்லஜலம் பிடிக்கக்கூடிய மண்பாத்தி ரம் ஒன்று பிரஞ்சி சாதம், புலவு சாதம் செய்யக் கூடிய லோகபாத்திரங்களைப் போல உடலும் வாயும் அகன்றதாயிருக்க வேண்டும்.

மேற்குறித்தபடி வாய் அகன்ற குண்டுச்சட்டி யொன்று கொண்டுவந்து அந்த சட்டியின் அரைதிட் டம் வரையில் சிறுமணி நெல்லின் உமியைக்கொட்டி

அந்த உமியின்மீது சலவை மல்துணியை வட்டமாகக் கிழித்து பொருந்தவைத்து உமியின் மீது இரண்டு அங்குல உயரம் அதிக மிருக்கும் படி எவ்வளவு பால் செல்லுமோ அவ்வளவு பசும்பால் விட வேண்டும்.

{ கொடுவாமீன் கண்கள் தான் மிகவும் பெரிது அதைக்கொண்டு செய்தால் பெரிய முத்துகளாக விருக்கும். }

தற்போது கிடைத்த மீன்கன்களை (அதாவது) வெங்கண்-விரால்-முள்வாளை மற்ற எந்த மீன்கன்கள் கிடைத்தபோதிலும் மேற்படி உமியின்மீது பால் நிரப்பிய பாண்டத்தில் வைத்து அடுப்பேற்றி ஒரு மணிநேரம் வரையில் கமலாக்கினியாக யெரிக்கவேண்டும். அப்படி எரிக்கும்போது மேற்படி சட்டுவத்தில் விட்டிருந்த பசும்பாலின் அளவைக்கவனித்து (காலங்குலம்) குறைந்து சுண்டிப் போகுமாயின் அந்த சமயத்தில், அடுப்பின் தீயை அணைத்து அப்படியே ஆறிய பின் முத்துகளை யெடுத்து இடது உள்ளங் கையில் வைத்து அதே சட்டியிலுள்ள உமியில் கொஞ்சம் யெடுத்து முத்தின்மீது போட்டு வலது கையினால் அணைத்து (சந்தனம் குழைப்பதுபோல்)தேய்க்கவேண்டும் அப்படி தேய்க்கத் தேய்க்க ஒளியும் பிரகாசமும் பளிங்கும் சொல்லமுடியாது. சிப்பிமுத்திற்குச்சமானமாயிருக்கும். (ஊசி அலகினால்) துவாரமிட்டுக்கொள்ள வேண்டும்.

பெருங்காயம் செய்யு முறை.

உரித்த பூண்டுத்திரி	பலம்	10
உரிக்காத பூண்டு	,,	10
விளாம்பிசினி	,,	10
விளாம்பட்டை	,,	10
சுயமான பெருங்காயம்	,,	10

விளாம்பட்டையை மாத்திரம் சிறுபொடிகளாகும்படி முன்னாடியாய் பொடித்துக்கொண்டு அதன் பிறகு ஐந்துசரக்கையும் கல்லுரலில்போட்டு ஒருமணி நேரம் வரையில் இடித்து சரக்குகள் யாவும் ஒன்றுபடக்கலந்ததா என்றவரையில் தெரிந்துகொள்வதற்கு கையால் யெடுத்து பார்க்க வேண்டியது சரிவரக்கலக்காமல் உதிரியாக விருக்கும் பட்சத்தில் நன்றாகக்காய்ந்து ஆறியநடுதண்ணீர் கொஞ்சம் தெளித்து மறுபடியும் அரைமணிநேரம் யிடித்து யெடுத்து பில்லையாகத் தட்டி மாட்டுத்தோலில் வைத்துச்சுருட்டி அதன்மீது கோணிப் பட்டை ஒருபுரை சுத்தி கருங்கல்லின்மீது வைத்து அதன்மீது பாரமான கருங்கல்லை வைத்து 15 - நாள் பொறுத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.



வெள்ளைப் பெருங்காயம்

செய்யு முறை.

சாதாரணமாய் கடைகளில் விற்கக்கூடிய கருப்புப் பெருங்காயத்தில் மிகவும் உயர்ந்ததாக $(1\frac{1}{2})$ ஒன்றரை விசை கொண்டுவந்து கடலை அல்லது மொச்சைப் பிரமாணம் சிறுகச்சிறுக பொடிகளா யறுத்து ஒரு பாண்டத்தில்போட்டு (ஒன்றரைப்படி)பசும்பால் விட்டு ஒருபகல் ஒருஇரவு ஊரவைத்துமறுநாள் காலையில் யெடுத்து கையால் பிசைந்து அதிலுள்ள செக்கைகளெல்லாம் பிழிந்து யெடுத்துவிட்டு (அல்லது (ஜல்லித் துணியிலிட்டு வடிக்கட்டி பிழிந்து யெடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது.

மரிக்கிமாவு அல்லது அரைரொட்டிமாவு $(2\frac{1}{2})$ இரண்டரை வீசை கொண்டு வந்து ஒரு பாண்டத்தில் வைத்துக் கொண்டு ஒரு சுத்தமான பலகையின்மீது மாவைக்கொட்டி முன்னே பிழிந்து வைத்திருக்கும் பெருங்காயப்பாலைவிட்டு மாவைப்பிசையவேண்டியது இந்த மாவு முழுமையும் பெருங்காயப் பால்படும்படி கையினல் நன்ருய்பிசைந்து சற்று வாட்சியாகவிருந்த போதிலும் யாவும் ஒன்ருய்ச்சேர்த்து ஒரேகும்பலாக அந்தப் பலகையின் மீதே அணைத்து வைத்துவிட்டு கீழ் குறித்தபடி செய்யவும்.

கனக சாஸ்திரம்.

வெள்ளைப்பூண்டை யிடித்த சாறுபிழிந்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு (மேற்படி) பலகையின்மீது வைத்திருக்கும் காயக்கலப்பை அகலமாகப் பரப்பி பூண்டுரசத்தை சூட்சமாகத்தெளித்துத்தெளித்து பிசைந்துகொண்டே வரவேண்டும். ஆகிலும் பூண்டுவாசனை அதிகமாய் வரும்படி சேர்க்கக்கூடாது வெள்ளைப்பூண்டின் காரம் யெவ்வளவு சேரவேண்டுமோ அவ்வளவு தான் சேர்க்கவேண்டும் பெருங்காய நெடியோடு நிருத்திக்கொள்ள வேண்டியது.

மேற்சொன்னபடி பிசைந்தெடுத்த மருந்தை விராட்டி தட்டுவதுபோல் ஒருஅங்குல கனத்தில் பில்லையாகத்தட்டி கூடி பலகையின்மீதே வைத்து நிழலில் உலர்த்தி மறுநாள் அல்லது மூன்றுநாள் யெடுத்து சிறு சிறு பில்லைகளாகவெட்டி செம்மர டப்பிகளிலாவது, தகரப்பெட்டிகளிலாவது போட்டு காற்றுப்படாமல் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

இதுதான் வெள்ளைப்பெருங்காயம், இந்த பாகத்தைதான் (குஜிராத்தி) யேழைவயித்தியர்கள் செய்து ஏராளமாய்ச் சுமந்து வந்து பம்பாய் தேசமென்றும் கல்கத்தாவென்றும், சூரத்து தேசமென்றும், புனவென்றும், பல தூரதேசப் பெயர்களைச்சொல்லி விற்பனை செய்கின்றார்கள். சாதாரண கருப்புப் பெருங்காயமே உத்தமம்.

கற்பூரம் செய்யு முறை.



வாழைக்கிழங்கு யிடித்த சாறு	படி	10
வெள்ளைக் குங்கிலியம்	வீசை	½
வெடியுப்பு	,,	½

மேற்படி உப்பையும் குங்கிலியத்தையும் பவுடராகயிடித்து செப்புப் பாத்திரத்தில் போட்டு வாழைக் கிழங்கு சாற்றைவிட்டு அடுப்பேற்றி கமலாக்கினியாக யெரித்துக் கொண்டு வரவேண்டியது அப்படி யெரிக்கும்போது சாக்குகள் அடியில் பிடித்து கருகிப்போக வொட்டாமல் துழாவிக்கொண்டே யிருக்கவேண்டும். இதிலுள்ள ஜலமெல்லாம் சுண்டி குழம்புபோல் வரும் போது (கருவாப்பட்டை தைலம்) ஒருபுட்டி விட்டு நன்றாய்க்கிளரி புட்டுபோலாகும் சமயத்தில் இறக்கி ஆறவைத்து நன்றாய் ஆறியபின் உளியினால் கொத்தியெடுத்து புதுப்பானையில் போட்டு பூமியில் புதைத்து 11-வது நாள் யெடுத்து உபயோகப்படுத்தவும். இம் முறை என்னனுபவமல்ல.

வேறு முறை.

கற்பூர பாகம்.



வெள்ளை குங்கிலியம்	வீசை	½
வாழைக்கட்டைச் சாறு	படி	½

இவ்விரண்டையும் செம்புப் பாத்திரத்தில் விட்டு நன்றாய்க்கரைத்து அடுப்பேற்றி பூ நீலம் (கால்பலம்) பொடித்துப்போட்டு குழம்பாக சுண்டுமளவும் கொ

திக்கவைக்கவும்; நீரெல்லாம் சுண்டி புட்டுபோலாகும் போது சிற்றுமணக்கெண்ணே இரண்டுகாசு எடைவிட்டு நன்றாய்க்கிளரி கட்டிப்போகும்போது நல்ல ஜலம் மிதக்கவிட்டு இறக்கி ஆறவைக்கவும்நன்றாய்ஆறியபிறகு சிறுசிறுஉருண்டைகளாகச் செய்துக்கொள்ளவும்.

சாம்பிராணி செய்யு முறை.

(o)

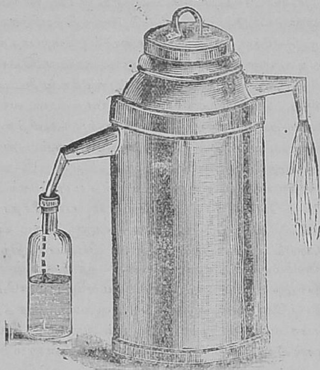
வெள்ளைக் குங்கிலியப் பவுடர்	வீசை	½
வாழைக் கட்டைச்சாறு	படி	½

இவ்விரண்டையும் செப்புப் பாத்திரத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றி தீயெரித்துகிளரிக்கொண்டேவரும்போது புளியம் பரணி ஒன்றிரண்டாய் இடித்த தூளும், சந்தனத்தூளும் வகைக்கு(5)பலம் அத்துடன் போட்டுக்கிளரி பாகுபோல் ஆனவுடன் இறக்கி ஆறவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

சோம்புவாட்டர் செய்யு முறை.

சோம்பு	வீசை	1
சுத்த ஜலம்	படி	3

மேற்படி சோம்பை 3-படி ஜலத்தில் போட்டு ஆறுநாள் வரையில் ஊறவைத்து ஏழாவதுநாள் வாலேயென்னும் யந்திரத்தில் போட்டு அதோடுகூட மறுபடியும் ஆறுபடி ஜலம்விட்டு அடுப்பேற்றி முன்சொன்னபடி 8-திராம் பிடிக்கக்கூடிய சீஷாக்கள் 12க்குக் குறையாமல் பிடித்துக்கொள்ளலாம். வியாபாரத்திற்காக வேண்டி அதே சரக்கில் இன்னமும் இரண்டோருபடி ஜலம் விட்டு அதிகமாகவும் உற்பத்தி செய்துகொள்வார்கள்.



பன்னீர் செய்யு முறை.

குலாப்பூ	வீசை	1
சந்தண சிரா	பலம்	15
கிளியூரல் பட்டை	,,	5
சம்பங்கி மொக்கு	,,	3
சாம்பிராணி	,,	2½
பெரு லவுங்கப்பட்டை	,,	2½
ஜாதிகோஷ்டம்	,,	2½
கிச்சிலிக்கிழங்கு	,,	2½

இவைகளை ஒன்றிரண்டாயிடித்து நீர்கள் இரக்கக்கூடிய (வாலை) யென்னும் மேற்காட்டிய பாத்திரத்

தில் போட்டு 20-படி ஜலம்விட்டு எட்டுநாள் ஊரவைத்து ஒன்பதாவதுநாள் அடுப்பேற்றி தீயெரிக்கவும் அப்படி யெரிக்கும்போது (வாலேயின்) மேற்பாகத்திலுள்ள ஜலமானது கொதிப்பேறுமல் அவ்வப்போது மாற்றி மாற்றி குளிர்ந்த ஜலம் விட்டுக்கொண்டே வரவேண்டும் இந்தப்படி செய்தால் மாத்திரம் வாலேயென்னும், பாத்திரத்தின் உள்ளேயிருக்கிற ஆவித்தண்ணீர் சலசலவென்றிறங்கும், அப்படியிறங்கும் பன்னீரானது மேற்சொன்ன 20-படி ஜலத்திற்கு 12-அவுன்சு பிடிக்கக்கூடிய அரைப்புட்டிகள் சுமார் 60-புட்டி பன்னீராக வேண்டும். இதே விதமான பன்னீர்தான் (மதராசில்) அரைப்புட்டி 1-க்கு 4-அணு வீதம் விற்பனை செய்கின்ருர்கள். இந்தபன்னீர் வியாபாரத்திற்கு அனுகூலமேயன்றி சொந்த உபயோகத்திற்கு அவ்வளவாய் பரிமளமிருக்காது. அதிக பரிமளம் வேண்டுமாயின் மேற்சொன்ன ஜலத்தின் அளவைக்குறைத்து அரைபாகமாக்கி 30-புட்டிமட்டிலும் ஆகும்படி யிறக்கிக்கொள்வது மன்றி ரோஸ் யெசன்சு யென்னும் சீர்மை வாசனை சென்டு ஒவ்வொருதுளிகள் ஒவ்வொரு புட்டியிலும் சேர்த்து விட்டால் மிகுந்த பரிமளமாகவிருக்கும்.

ஓமவாட்டர் செய்யுமுறை.

ஓமம்	வீசை 1
தண்ணீர்	படி 3

மேற்படி ஓமத்தை மூன்றுபடி தண்ணீர் விட்டு ஐந்து அல்லது ஆறுநாள்வரையில் ஊரவைத்து அதன் பிறகு (வாலே) யென்னும் இயந்திரத்தில் போட்டு மறு

மறுபடியும் ஆறுபடி ஜலம்விட்டு அடுப்பேற்றி தீயெரித்து 24-அவுன்சு (அதாவது) 8-டிராம் பிடிக்கக்கூடிய சீஷாக்கள் 12-சீஷாக்கள் வரையில்மேற்படி ஓமத்தீநீர் யிறக்கிக் கொள்ளலாம். ஓமத்தைலமாவது ஓமத்திராவகமாவது சீஷாஒன்றுக்கு ஒவ்வொரு துளிகள்விட்டு விட்டால் முதல்தரமான ஓமவாடராக விருக்கும். கடைகளில் விற்பது இவ்வளவு உயர்ந்ததாயிராது. விற்பனைக்காகவேண்டி அதிகமாக ஜலத்தைச்சேர்த்து ஒருடெஜனுக்கு இரண்டு டெஜனை இறக்கிக் கொள்வார்கள்.

மிளகுத்தைலம் செய்யுமுறை.

பழுதுகள்போக்கி ஆய்ந்தெடுத்த சதைப்பற்றுடைய (மேற்கத்தி) மிளகு அரைவீசையெடுத்துபீங்கான் கோப்பையில் போட்டு அந்த மிளகுக்கு மீரவொட்டாமல் மிளகளவு வரையில் மட்டும் ஜலத்தைவிட்டு ஊரச்செய்ய வேண்டும் இந்தப்படி பீங்கான் கோப்பையில் போட்டு ஊரவைத்த மிளகை மறுநாள் பார்வையிட்டு தண்ணீர் சுண்டிப்போ யிருக்குமாகில் திரும்பக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக ஜலம் விட்டு பதப்படுத்தி வைக்க வேண்டியது. (இம்மாதிரி) மூன்று அல்லது நான்கு நாள் வரையில் ஊரவைத்து பிறகு யெடுத்து கோப்பையிலாவது தாம்பளத்திலாவது போட்டு விசாலமாய்ப்பரப்பி ஒருஇராத்திரி முழுதும்

காற்றுறச் செய்து மறுநாள் காலையில் யெடுத்து அடியில் குறித்தபடி,



தைல வைப்பு.

நீரிலும், நெருப்பிலும், நிரம்பக் கையாண்டதும் தைலத்தை உண்டு விடாமல் தரக்கூடிய பழயபாண்டமாகவும் வாய் சிறுத்து வயர் பெருத்த குடமாகவும் (முன்பு) பதப்படுத்தி வைத்திருக்கும் மிளகுக்குப்போதுமான அளவுள்ளதாகவும் ஒரு மண் பாண்டத்தைதயாரித்து அதினுடைய அடிப்படையில்ஏழுத்தாணிக்கூரினல் 5-துவாரம் செய்து செம்பு அல்லது இரும்புக் கம்புகள் வேப்பம் ஈர்க்கு பருமனுள்ளவை மூன்று அங்குல நிகளத்தில் ஐந்து கத்தரித்து ஒரு முனையை மோதிரம் போல் வளைத்து மடித்து மேற்

படி பாண்டத்தின் ஐந்து திளேயிலும் சொறுகித் தொங்கும்படிச் செய்து சுமார் அரைப்படிஜலம் பிடிக்கக்கூடிய பிங்கான்கோப்பையின்மீதுவைத்து (முன்பு) பதப்படுத்தி வைத்திருக்கும் மிளகைப் பாண்டத்தினுள்ளே போட்டு அதின் வாய்ப் புறத்திற்குச் சரியான சிறு சட்டுவத்தைக் கவிழ்த்து மூடி 3-4-மண் சீலை செய்ய வேண்டியது. அடியிலிருக்கும் பிங்கான் வசமாகத் தைலம் சேதப்பட வொட்டாமல் உளுந்து மாவை அறைத்துப் பூசிய ஒரு சீலை சுத்தி இருகவசமும் காயவைக்க வேண்டும்.

புட பாகம்.

மேற்படி கவசம் செய்து வைத்திருக்கும் பாண்டம் யெவ்வளவு சுற்றளவிருக்குமோ அதற்குமேல் 9-அங்குலம் (அதாவது) முக்காலடி விசாலம் சுற்றிலுமிருப்பதாக பூமியில் வட்டமான குழிவெட்ட வேண்டும், அந்த குழியானது சற்றேறக்குறைய இரண்டடி ஆழமிருக்கலாம்அந்தக்குழியின்மத்தியில் (உரைக்கிணறுபோல) சிறு குழிவேண்டும் அந்த குழியானது மேற்படி அடிப்பிங்கான்பொருந்தத்தக்க அளவுதிட்டமாகவெட்டிகவசம்செய்துள்ள பாண்டத்தையெடுத்து குழியினிடமாக பிங்கான் அமரும்படி பொருத்தமாக வைக்கவேண்டியது குழிக்குமேற்பட்டு பிங்கான்தெரியப்படாது சரக்குவைத்திருக்கும் பானைமட்டும்தெரிய வேண்டியது. பானையடங்கியபெருங்குழியின் அடியில் இரண்டு விரற்கடைஉயரம் மணல்கொட்டி திட்டமாக நிரவி அதன் பிறகு பானையைச் சுற்றிலும் மெ பானை யின் தலைக்கு மேல் அரையடி உயரம் வரையிலும் விரட்டியடுக்கிகடுமத்தியில் உள்ளங்கையளவு நெருப்பு

வைத்துருழியின் சுற்றுப்பக்கங்களில் காற்றுப்புகாமல் மிகவும் லேசாக ஈரமண்ணைத் தூவி மறுநாள் காலை யிலாவது மாலையிலாவது புடத்தின் நெருப்பு தானாக யெரிந்து தணிந்த பிறகு குழியைக் கலைக்கவேண்டும்.

குழியில்வைத்த பானை அசையாதபடி சுற்றிலும் உள்ள சாம்பலை பொறுமையாக யெடுத்து அப்புறப் படுத்தி அடி பாகத்தின் சிறுகுழியில் புதைந்திருக்கும் பிங்கான் கோப்பைக்குள் தும்பு தூசு விழவொட்டா மல் பிங்கானைச் சுற்றிலுமுள்ள மண்ணையும் அகற்றி நிதானமாக அடிப்பாத்திரத்துடன் தூக்கி வெளியில் வைத்துக் கொண்டு பிங்கான் வாய்ப்புறத்தில் செய் துள்ள சீலையைப்பிரித்துவிட்டு மேற்பானைநீக்கி பிங்கா னில் இறங்கியிருக்கும் தைலத்தை சீசாவிலிட்டு வைத் துக்கொள்ளவும். அஜீரணம்மந்தம்பசியேப்பம்வாயுக் கழிச்சல் இவைகளுக்கு ஒரு அவுன்சு நல்ல ஜலத்தில் 10-துளிவிட்டு சாப்பிடலாம். இப்படிகாலை-மாலை இரு வேளையும் வேண்டுமளவு சாப்பிடலாம்.

ஓமத்தைலம் செய்யு முறை.

முதல் தரமான ஓமத்தை கல்மணலில்லாமல் ஆய்ந்து 20-பலம் நிருத்தெடுத்து ஒரு பாண்டத்தில் வைத்துக் கொண்டு வேறே 10-பலம் ஓமத்தை ஒரு பாண்டத்தில் விட்டு ஒருபடி ஜலம் விட்டு அடுப்பேற்றி அரைப்படி கிஷாயமாகக் காச்சி யிறக்கி வடிக்கட்டி அந்தக் கிஷாயத்தை முன்பு சுத்தப்படுத்தி வைத்தி ருக்கும் 20-பலம் ஓமத்தில் விட்டு நன்ருய் கலக்கச்

செய்து அப்படியே நிழலில்வைத்து இரண்டுநாள் ஊற வைக்க வேண்டும். அடிக்கடி கீழ் மேலுமாய் கலக்கும்படி துழாவிவரவேண்டும். இந்தப்படி இரண்டுநாள் பொறுத்தெடுத்து பார்வையிட்டு அப்போதறுத்த பச்சைதானியம்போல் உதிரியாகவிருக்குமாகில் சரியான பதம் அப்படியல்லாமல் மிகுந்த யீரமும் கொழமும் கலந்திருக்குமாகில் போதுமான நேரம் வெய்யலில் வைத்து நீர் சுண்டியபின் யெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இதற்குப் பாத்திரம்.

மேற் சொல்லியபடி பதப்படுத்தி வைத்திருக்கும் சரக்கு யெவ்வளவோ அவ்வளவும் அடங்கக்கூடிய மிதமான மண்பாண்டம் ஒன்று (அதாவது) நீரிலும் நெருப்பிலும் நன்றாய்ப்பழகிய பழைய பாண்டம் சேகரித்து அடியில் ஐந்து சிறிய துவாரம் செய்து மூன்றங்குலப் பிரமாணம ஐந்து இரும்புக் கம்பிகள் வெட்டி ஒரு முனையை மோதிரம்போல் வளைதது அந்ததுளைக்குள் விட்டு மேற்படி சரக்கை அந்த பாத்தில் போட்டு வாய்ப் புறத்திற்கு அளவான சட்டுவத்தைக் கவிழ்த்து மூடி இரண்டு மூன்று சீலை மண் செய்து நிழலில் உலர்த்தி விடவும்.

தைலமிறங்குவதற்காக இதைப்போலவே நன்றாய்ப்பழகியதாகவும் இதிலும் அரைப்பாகம் சிறியதாகவும் மண்பாண்டம் அல்லது பீங்கான் கோப்பை சேகரித்து மேற்படி பாண்டத்தின் அடித்துளையில் சொரிகித் தொங்கவிட்டிருக்கும் ஐந்து கம்பிகளும் இந்த சிறிய பாண்டத்தின் வாய்க்குள் நுழையும்படி விட்டு அப்படியே இருபாண்டமும் பொருந்தும்படி

வைத்து களிமண் சீலையாவது உளுந்துமாவு சீலையாவது செய்து காற்றுறியபின் கீழ்குறித்தபடி குழிப்புடம் இடவும்.

குழிப்புடத்தின் விபரம்.

கவசம் செய்திருக்கும் இருபாண்டமும் அடங்கக் கூடிய ஆழமாகவும், பாண்டத்திற் சுற்றிலும் முக்காலடி அகலம் அகன்றதாகவும் பூமியில் குழிவெட்ட வேண்டும் அந்தக்குழியின் நடுமத்தியில் சிறுபாண்டம் அடங்கும்படி உறைக்கிணறுபோல சிறிய குழிவெட்டி ஷை பாத்திரத்தை அசையாமல் அதற்குள் வைத்து சிறுபாண்டத்தின் உதடுதெரிய வொட்டாமல் கொஞ்சம் மணல் கொட்டிப்பரப்பி அதற்குமேல் விரட்டி அடுக்கவும் பெரியபாண்டத்தின்மேல் நாலுவிரற்கடை உயரமளவும் விரட்டியடுக்கி உச்சியில் நெருப்பு வைக்கவும் நன்றாய் யெரிந்து தானாய் தணிந்த பிறகு மறுநாட்காலையில் புடத்தைக்கலைத்து பாண்டத்தை அசையாமற்றூக்கி கவசத்தை நீக்கி சிறு கலசத்திலுள்ள தைலத்தை சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

இந்த தைலமானது சீதளம்-ஜன்னி இப்பேர்ப்பட்டகாலத்தில் திரேகத்தில் தேய்த்து துவாலையிடவும் காலராகண்டு நாவரட்சியுண்டான காலத்தில்நல்ல ஜலத்தில் 10-20-துளிகள் விட்டுக் கொடுக்கவும் உபயோகமாகும் வயித்தியர்கள் இன்னும் அனுபானமாகவும் உபயோகப்படுத்துவார்கள்.

—

ஜாதிக்காய் தைலம்.

செய்யு முறை.

தைலமிறக்குவதற்கு கடைகளில் விற்கிற மே லோடுநீக்கியதும் பூச்சுத்துளைகள் விழுந்ததும்எண்ணை சுவரி உலர்ந்துப் போனதும் ஆகிய பழய ஜாதிக்காய் கள் ஒருக்காலும் கூடவே கூடாது. மேல்மட்டை நீக் காத புதிய ஜாதிக்காய்களாவது, தென்னங் குரும்பி யைப்போன்று மேலே மட்டை கவர்ந்திருக்கும் அம் மாதிரி பின்னமில்லாத புதியகாய்களாவது வேண்டிய மட்டில் சேகரித்து தேங்காய் நார்போன்ற மேல்மட் டையை உரித்துவிட்டு அதற்குள்ளிருக்கும் ஓடுகளைத் தட்டிவிட்டு காய்களை யெடுத்துக் கொள்ள வேண்டி யது. ஒவ்வொரு காய்களையும் நாலாகப் பிளந்து சுமார் அரைப்படி செக்கைகளுக்குக் குறையாமல் பிளந்தெடுத்து தைலபாண்டத்தில் அமைக்கவும்.

இதற்குத் தைலபாண்டம்.

முற்கூறிய மிளகுத்தைலம், ஓமத்தைலம் இவை களுக்கு ஆயத்தப்படுத்திய அதேபாண்டம் அதாவது அடியில் துளையிட்டு கம்பிபோட்ட குழித்தயிலபாண் டத்தில் சரக்கை யமைத்து முன்சொன்னபடியே அடி யில் சிறு கலசமும் பூமியில் குழியும் அமைத்து பாண் டத்தைப் புதைத்து விரட்டியடுக்கி புடமிட்டு தைலத் தை யெடுத்துக்கொள்ளவும். இந்ததைலமானது தாம் பூலத்தில் தடவிப் போட்டுக்கொள்ளவும். ஜாதிக்காய் சேரவேண்டிய மாத்திரை அல்லது மருந்துகளுக்குத்

துளிகணக்கால் விட்டு அறைக்கவும்; குழைந்தைகள் வயறு கொட்டலுக்குக் கொடுக்கும், அவுடதங்களில் 1-2-துளிகள் கலந்துக்கொடுக்கவும் கூடுமானது. வயித்தியர்கள் இன்னும் பல பாகமாகவும் உபயோகப் படுத்துவார்கள்.

ஏலக்காய் தைலம்.

செய்யு முறை.

அதிகசிறுராசியும் மஞ்சள் நிறம்போன்ற சிவந்த வாடையும் அழுக்கு நிறமுமான ஏலக்காய் தைலமிறக்குவதற்கு ஒருக்காலும் யோக்கியதைப்படாது.

ஏலக்காய்களில் சூரத்து தேசத்துக் காய்கள் தான் மிகவும் பருமனுகவும் சுத்தமான வெளுத்தநிறமுடையதாகவுமிருக்கும் அவ்விதகாய்களை சேகரித்து மேற்றோலை நீக்கி உள்ளிருக்கும் அரிசிகளை மாத்திரம் சுமார் அரைப்படிக்குக் குறையாமல் யெடுத்து முன்பு கூறியுள்ளபடி அடியில் துளையிட்டு கம்பிசெலுத்திய தைல பாத்திரத்தில் அடக்கம் செய்து மேற்கூறிய வழக்கபடி குழிப்புடமிட்டு தைலமிறக்கி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

மிளகுப்புளிப்பு செய்யு முறை.

மஞ்சள் பூபூர்க்கும் கரிசலாங் கண்ணியைக் கொண்டு வந்து இடித்து சார்பிழிந்து கால்படி அளந்தெடுத்து அதை நிருத்து அந்த இடைக்கு முத்தின யெண்யுணௌள்ள மிளகை நிருத்தெடுத்து மேற்படி சாறும்

மிளகும் ஒன்ருய்க்கலந்து மண்பாண்டத்திலிட்டு சாறு சுண்டுமளவும் சிறுகயெரித்து இறக்கிக்கொண்டு நல்ல ஜலம் விட்டு அலம்பி மிளகை யெடுத்துக்கொண்டு இந்த மிளகுயிடைக்கு எலிமிச்சம்பழ ரசம்பிழிந்து வடிகட்டியபின் நிறுத்து யெடுத்து ஒரு மண்பாத்திரத்தில் விட்டு சரியிடை இந்துப்பு பொடிசெய்து பழரசத்தில்போட்டு மிளகையும் அத்துடன் சேர்த்து கலந்து அடுப்பேற்றி பழரசம் சுண்டுமளவும் சிறுகயெரித்து இறக்கிவெய்யிலில்வைத்து 1-ஒருமணிநேரம்உலர்த்தி சீசாவில் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

☞ இஃது ஒரு பெங்களூர் சிவில் சர்ஜனுடைய பாகம், இந்த பாகத்தை 6—8—12-ல் ம-ா-ா-ஸ்ரீ, பிளேக் டாக்டர் அகீம் அப்துல்லா சாயபு அவர்களால் நமது வசம் அனுப்பப்பட்டது.

இதில் காலே-மாலே, ஒவ்வொரு மிளகு தின்று வந்தால் அஜீரண பேதியை அடக்கும், நீர் சுருக்கை நிருத்தும், நீர் கிரிச்சனம் இவை தீரும், நெஞ்சு யெரிச்சலைமாற்றும், ஜீரணசக்தியுண்டாக்கும், நாக்கு அரோசகத்தைமாற்றி உருசியுண்டாக்கும்.

இஞ்சிப்புளிப்பு செய்யுமுறை.



மேற்சொன்னபடி (பொற்றலைக் கையாந்தகரை) யென்னும் மஞ்சள்பூ பூக்கும் கரிசலாங்கண்ணியைக் கொண்டு வந்து இடித்து சாறுபிழிந்து வடிகட்டி கால்படி ரசம்யெடுத்து அதைநிறுத்து அந்தயிடைக்கு நன்ருய் முத்தின இஞ்சியை பில்லை பில்லையாக அறுத்

துக்கொண்டு மேற்படி இடை இஞ்சியை நிறுத்து, கையாந்தகரைச் சாற்றோடு கலந்து அடுப்பேற்றி அந்த சாறு சுண்டுகிறவரையில் சிறு தீயாகயெரித்து இறக்கி நல்ல ஜலம் விட்டு நன்றாய்ப் பிசைந்து அலம்பிவிட்டு இஞ்சியை யெடுத்து அந்த யிடைக்கு எலிமிச்சம்பழச் சாறுசேர்த்துபழச்சாற்றின்யிடை இந்துப்புகொண்டு வந்து பவுடராகப் பொடித்து அத்துடன் மூன்றும் ஒன்றாய் கலக்கச்செய்து அடுப்பேற்றி பழச்சாறுசுண்டுமளவும்சிறுதீயாகயெறித்துயிறக்கிவெய்யிலில்வைத்துசரம் சுவருமளவும், இருக்கச்செய்து அதன் பிறகு அந்த இஞ்சியை சீசாவில்போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும், முன்சொல்லிய மிளகுப்புளிப்பு எவ்வளவு அநுகூலம்செய்யுமோ அவ்வளவும் இந்தஇஞ்சிப்புளிப்பும் செய்யக்கூடியது. காலை-மாலை இருவேளையும்ஒவ்வொருபில்லிகள் சாப்பிடத்தக்கது.

பூண்டுப்புளிப்பு செய்யுமுறை.

நன்றாய்த் தேறின ஒரு தலைப்பூண்டுகள்கொண்டு வந்து மேற்றோல் நீக்கி சுத்தப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு மேற்படி பாகத்தில் சொன்னபடி கரிசலாங்கண்ணிச்சாறு பிழிந்து வடிகட்டி கால்படி சாறெடுத்துக் கொண்டுஅதைநிறுத்து அந்தயிடைக்குச்சரியாகபூண்டுநிறுத்துப்போட்டு அடுப்பேற்றிசாறுசுண்டுகிறவரையில் யெரித்து இறக்கி நல்ல தண்ணீர் விட்டு நன்றாய் அலம்பி யெடுத்துக்கொண்டு இதேப்பிரகாரம் எலிமிச்சம்பழச்சாறு கால்படியும், இந்துப்பு $7\frac{1}{2}$-பலமும்

பொடிசெய்தூண்டியாவும் ஒன்ருய் போட்டுக்கலந்து அடுப்பேற்றி நீர் சுண்டுமளவும் யெரித்தெடுத்து சற்று நேரம் வெய்யிலில் வைத்தெடுத்து சீசாவில் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும், மூலவாய்வு, மூலச்சூடு இதுக ளுக்கு காலே-மாலே உபயோகப்படுத்தலாம்.

குங்குமப்பூ செய்யுமுறை.

பெருத்த மரத்தொட்டியில் மணலும் மண்ணும் கலந்து முக்கால் திட்டம் கொட்டி அத்துடன் செடி களுக்குப்போடக்கூடிய (யெருவு) கால்பாகம் கலந்து தண்ணீர்விட்டு சேடைசெய்து மூன்றுநாள் ஆறவைத் துஅதன் பிறகு வெந்தயத்தை நெருக்கமாகவிதைத் துக்கிளரிவிட்டு அதின்பேரில் மறுதொட்டிமூடி வெய் யில் படாமல் நிழலில் வைத்து வைக்க வேண்டியது மூன்று நாள் அல்லது நான்குநாள் பொறுத்து மேல் தொட்டியைத் திறந்து பார்க்க ஒரு ஜாண் அளவு முளை கிளம்பியிருக்கும் உடனே அச்செடிகளைப்பிடுங் கிக்கொண்டு மேலும் கீழும் கத்தரித்து விட்டு நடுவி லிருக்கும் வெள்ளை நிறமான கொடிகளை யெடுத்து வெய்யிலில் உலர்த்தினல் மயிரிழைபோல் சிறுத்து கொடிகளாகவிருக்கும் இதை யெடுத்து ஒவ்வொன் றையும் 2-3-துண்டுகளாக கத்தரித்து ஒரு கோப்பை யில்போட்டு வைத்துக்கொண்டு இதனிடைக்குநாவில் ஒரு பாகம் (கடையில் விற்கும்) குங்குமப்பூவைக் கொண்டு வந்து பசும் பால் விட்டுப் பிசைந்து குழம் பாகச்செய்து ஷை கோப்பையிலிருக்கும் பூவில் தடவ ளப்பிரட்டி ஒரு யிலையில் மடித்து கோப்பைக்குள்

வைத்து கோப்பை மூடி காற்று புகாதபடி வைத்து மூன்று நாள் பொறுத்தெடுக்க குங்குமப்பூ நிறமும் வாசனையும் இருக்கும் வாயிலிட்டுப் பார்த்தால் தண்ணீர்போல் கரைந்து விடும் சோதனைக்குப் பின்வாங்காது.

இரசமணி செய்யுமுறை.

வாலரசம் பலம்-1, கலுவத்திலிட்டு வெத்திலைச்சார் ஒரு பலம் பிழிந்து ஒரு மணிநேரம் அறைத்து நல்ல ஜலம் விட்டு 2-3-வினச அலம்பி இரசத்தை யெடுத்துக்கொள்ளவும், இதே பிரகாரம் புளியாரைச் சாற்றில் ஒரு மணிநேரம் அறைத்து அலம்பி யெடுத்துக்கொண்டு 3-வது எலிமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஒரு மணிநேரம் அறைத்து அலம்பி யெடுத்துக் கொள்ளவும் 4-வது காட்டாமணக்குப் பாலில் ஒரு மணிநேரம் அறைத்து அலம்பி யெடுத்துக்கொள்ளவும் 5-வது செங்கல் மாவுத்தூளினல் ஒருமணிநேரம் அறைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும் 6-வது மஞ்சள் தூள் கூட்டி ஒரு மணிநேரம் அறைத்து நல்ல ஜலத்தினல் அலம்பி இரசத்தை இரண்டுமடிப்பு துணியில் முடிந்து பிங்கான் கோப்பையில் பிழிந்துகொள்ளவும். இந்தப்படி சுத்தி செய்த ரசம் பலம் ஒன்று.

இரண்டுபடி ஜலம் பிடிக்கக்கூடிய இரும்புக்கடாரம் ஒன்றை நடுமத்தியில் அரைபாகம் மட்டிலும், வெள்ளிச் சட்டியைப்போல் வெளுக்கும்படி துலக்கி அதில் கோலவயிலைசார் அரைப்படிவிட்டு அந்த சாற்

றின் மத்தியில் மேற்படி சுத்தி செய்துவைத்திருக்கும் இரசத்தைவிட்டு அடுப்பிலேற்றி வேப்பமரத்தின் விரகினால் கமலாக்கினியாக யெரிக்கவேண்டும். மேற்படி கோவை யில்லச்சார் அலரப்படியும் தயிர்போல சுண்டு கிறவரையிற் யெரிக்க வேண்டும் மேற்படி சாறுனது அதிகமாய் சுண்டி சுவரிப்போமாகில் பாதரசத்தில் தீபிடித்துப் புகைந்துப்போய் விடும் ஆகையால் ஈரப் பசையான குழம்புபதத்தில் இறக்கி நல்ல ஜலம்விட்டு பிசைந்து அலம்பி ரசத்தைமட்டும் யெடுக்கவும் வெண்ணையாக விருக்கும்.

இந்த ரசவெண்ணையில் வெள்ளி அரப்பொடி ஒரு திலாம் கலந்து நன்றாய்பிசைந்து மொத்தையாக செய்துகொண்டு அதன் பிறகு அமர்சிலை செந்தகம் ஒருதிலாம் கொண்டுவந்து கருப்புவெத்திலைச் சார்விட்டு அறைத்து ஷை ரசமொத்தைக்கு கவசம் செய்து ஒருநாள் முழுதும் வெய்யிலில் நன்றாகக் காயவைக்க வேண்டும் அந்த மொத்தையை மறுநாள் யெடுத்து மேற்கவசத்தை நீக்கி விட்டு ஷை ரசத்தை யெத்தனை மணிகளாகச் செய்யவேண்டுமோ அல்லது எவ்வளவு பரிமானம் வேண்டுமோ அவ்வளவு அளவில் மணிகளாகச் செய்து கொண்டு செப்புக்கம்பியினால் துவாரங்கள் செய்து கீழ்வருமாறு சாரணை யேற்றவும்.

ஊமத்தங்காய்களைக் கொண்டுவந்து காம்புகளை அறுத்துவிட்டு அதேபாகத்தில் ஒருகாசு அளவுபில்லையாக அறுத்தெடுத்து அந்த பில்லையை வைத்துக் கொண்டு முன் உருட்டி வைத்திருக்கும் மணி எவ்வளவு பரிமானமோ அது பிடிக்கும்படியான அளவுக்கு உள்ளிருக்கும் சதையை அல்லது விதையை

கிண்டி யெடுத்து விட்டு அந்த துவாரத்தில் ஒரு மணி ஒன்று வைத்து மேல்மூடி சீலமண் ஒன்று செய்யவும், இந்தப்படி ஒவ்வொரு மணிகள் வைத்து கவசம் செய்து அந்தசீலை காயுமளவும் வெய்யிலில் வைத்து உலர்த்தி யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

இந்தப்படி செய்து யெடுத்து வைத்திருக்கும் காய்கள் யெத்தனையோ அத்தனைக்கும், பூமியில் சிறு சிறு குழிகள் வெட்டவேண்டும். அதாவது கவசம் செய்துள்ள ஊமத்தங்காய் யெவ்வளவு பரிமாணமோ அதற்கு மேல் ஒரு பெருவிரல் கனம் சுற்றளவுள்ளதாகக் குழிகள் வெட்டி அந்தக்குழிகளில் ஒவ்வொரு கை உமியைப்போட்டு அதற்குமேல் காயைவைத்து அதற்கு மேல் மறுபடியும் ஒரு சிரங்கை உமிபோட வேண்டும், அந்த உமியானது பூமிக்குமேல் உயரப் படாமல் பூமி மட்டத்திற்கு சரியாயிருக்கும்படி முன்னமே குழியை அளவாக வெட்டவேண்டும். இந்தப் படியே மேலும் கீழும் உமியினால் காயைமறைத்து அதன்மீது ஒருவரட்டியை நன்றாக நெருப்பாகும்படி கொளுத்தி அந்த உமியின்மேல் வைக்கவும் இந்த தீயானது உமியில் பிடித்து ஊமத்தங்காய் அவிப் புடம்போல் இளம்பதமாய் வெந்துப் போகும், அப் படியே ஆறியபிறகு காய்களை யெடுத்து கவசங்களை நீக்கி மணிகளை மிருதுவாக யெடுத்து பீங்கான் தட்டில் வரிசையாக வைத்துக்கொண்டு மறுபடியும் வேறே ஊமத்தங்காய்களைக் கொண்டு வந்து முன்செய்த படி காம்பைத் தரித்துவிட்டு வட்டமான பில்லை அறுத்து யெடுத்து வைத்துக்கொண்டு மணியின் பரிமாணம் உள்ளிருக்கும் சதையை நீக்கி விட்டு மணியை

உள்ளே வைத்து மேல்பில்லே மூடி சீலமண் ஒன்று செய்து காயவைத்து யெடுத்துக் கொள்ளவும். இப்படி தனித்தனி ஒவ்வொரு மணியும் ஒவ்வொரு காயில் வைத்து சீலேசெய்து காய்ந்தபிறகு சற்று பெரிய குழிகளாக வெட்டவேண்டும். (ஏனெனில்) முதற்புடத்திற்கு அடியில் ஒரு சிரங்கை உமி மேலே ஒரு சிரங்கை உமியிட்டு புடமிட்டது. இரண்டாம் புடம் அப்படியல்ல முதற் புடத்தைப்பார்க்கிலும் இருபாகமாய் குழிகள் சற்று பெரிதாய் வெட்டிக்கொண்டு அடியில் இரண்டு சிரங்கை உமிபோட்டு அதன் மத்தியில் காயை வைத்து அதற்குமேல் இரண்டு சிரங்கை உமி போட்டு அதன்மீது ஒரு விறட்டியைக் கொளுத்தி வைத்துவிடவும் உமிமுழுதும் வெந்து தானுய் ஆறிய பிறகு காய்களை யெடுத்கு கவசத்தை நீக்கி காயைப் பிளந்து மணிகளை யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

இனி மூன்ருவது புடத்திற்கு முன் சொன்னபடியே வேறே ஊமத்தங்காய்களில் மணியை வைத்து கவசம் செய்து சீலமண் செய்து காயவைத்தெடுத்து கீழே மூன்று சிரங்கை உமி, மேலே மூன்று சிரங்கை உமி பிடிக்கக்கூடிய பின்னும் சற்று அதிகமான குழிகளாக வெட்டி கீழேமூன்று சிரங்கை உமி கொட்டி அதன் மத்தியில் காயவைத்து அதன்மீது மூன்று சிரங்கை உமி கொட்டி ஒரு விராட்டியைக் கொளுத்தி அதன் தலையில் வைத்து உமிமுழுதும் வெந்து ஆரியபிறகு காய்களை யெடுத்து கவசத்தை நீக்கிக் காயைப்பிளந்து மணிகளையெடுத்துக்கொள்ளவும்.

மேற்சொன்னபடி ஒவ்வொரு புடத்திற்கும் ஒவ்வொரு சிரங்கை உமியை அதிகப்படுத்திக்கொண்டே புடமிட்டு வரவேண்டும் இப்படி 12-புடம் வைக்கும்

போது 12-வதுபுடத்திற்கு அடியில் 12-சிரங்கை உமியும் மேலே 12-சிரங்கை உமியும் போட்டிருக்கவேண்டும். அன்றியும் இந்தபன்னிரண்டு புடத்திற்கும் அவ்வப்போது புதியகாய்களில் மணிகளை அடக்கம் செய்து உமிப்புடத்தில் வைத்தெடுக்க வேண்டும் இதே பிரகாரம்கிரமமாக 12-புடம் தீர்ந்தபிறகு மணிகளை யெடுத்துக்கொண்டு கீழ்வருமாறு செய்யவும்.

நன்ருய் புளிப்பேறிய தயிர் அரைப்படி கொண்டு வந்து மெல்லிய துணியில் மூட்டைகட்டி தொங்கவிட்டு தண்ணீரெல்லாம் வடிந்தபிறகு அந்த செக்கையை யெடுத்து தேவையான மட்டில் சிறிய மொத்தையாகப் பிடித்து அந்த மொத்தைக்குள்ளாக ஷை ரசமணிகளை வைத்து மூடிவிடவும், வாய் அகன்றதும் வயிறு குண்டாகவுமுள்ள ஒரு குண்டு சட்டியில் அரைத்திட்டம் தண்ணீர் விட்டு வாய்புறத்திற்கு துணியினல் வேடுகட்டி அந்த துணியின் மீது மணிகள் அடங்கிய தயிர் மொத்தையை வைத்து அசையாமல் அடுப்பேற்றி ஒன்றரை மணி நேரம் கலகல வென்றெரித்து அப்படியே ஆறியபின் யெடுத்துப்பார்க்க மணிகள் கெட்டியாக விருக்கும் அந்தமணிகளை யெடுத்து மற்றொரு சிறு சட்டியில் வைத்து ஒரு சிரங்கை சாராயம் விட்டு தீக்குச்சி கொளுத்திக் காட்டினல் குபீலென்று பற்றியெரியும் சாராயமெல்லாம் யெரிந்து போன பிறகு மணிகளை யெடுத்து பசும்பாலில் 1-மணி நேரம் ஊறவைத்து யெடுத்து வஸ்திரத்தால் துடைத்து விட்டு ஊசியினல் துவாரங்களை சுத்தம் செய்து மாலையாகக் கோத்துக்கொள்ளலாம்.



வேறு விதம்.

இரசமணி செய்யுமுறை.

சில்வர் நயிட்றிக் யென்பது சீர்மை மருந்துகள் விற்கக்கூடிய இங்கிலீஷ்மருந்து ஷாப்புகளில் கிடைக்கும் அதின் விலை அவுன்சு ஒன்றுக்கு ரூபா 1½-முதல் 2-வரையில் இருக்கும். அதின் ரூபமும் குணமும் யெவ்வாறெனில் பனியோலையைப்போல் அழுக்கு நிறமான வெளுப்பும், பனியோலைபோன்ற பருமனும் பட்டாணிபொட்டு கடலைப்பொட்டு இவை போன்ற சிறு பொடிகளாகவுமிருக்கும். திருஷ்டாந்திரமாக பால் துத்தம் எந்த விதமோ அது போலவே இருக்கும் அதைக்கையால் தொட்டுப்பழகினால் காஷ்டிக்கு பட்டதுபோல் தோல்கறுத்துவிடும் (இந்த சில்வர்நயிட்றிக்கு) காலவுன்சுக்குக் குறைந்து கொடுக்கமாட்டார்கள்.

மேற்படி மருந்தில் தேவையானமட்டில் தருவித்து இங்கிலீஷ் வெள்ளைக்கலுவம் அல்லது சுத்தமான கலுவத்திலிட்டு உமிழ்நீர்விட்டு அரைத்து அதன்பிறகு சுத்திசெய்த இரசம்கொஞ்சகொஞ்சமாய்விட்டு அறைத்துக்கொண்டேவந்தால் இரசத்தை தன்னுடேசேர்த்துக்கொண்டு வெண்ணெபோலாக்கிவிடும் அப்படி ஆன போதிலும் அதனை மணிகளாகச் செய்ய வேண்டுமாகையால் மேலுமேலும் இரசத்தை மிதமாகவிட்டு மெழுகுபதத்தில் நிறுத்திக்கொள்ளவேண்டியது. ஒருசமயம்இரசம் அதிகப்பட்டுவிட்டால் மணியாகத்திரட்டும் போது பல பல வென்று உதிர்ந்துப்போகும் ஆகையால் அப்படி இரசம் அதிகப்பட்டுவிட்டாலும், அந்த மொத்தையை கலுவத்தின் ஓரமாய் சேர்த்துகத்திபி

னால் அழுத்தினால் இரசம்கக்கி விடும். அதிகப்பட்ட அளவை யெடுத்து விட்டு அதன் பிறகு மணிகளாகச் செய்து பீங்கான் தட்டில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

முன் முறையில் சொல்லியபடி ஊமத்தங்காய்களைக் கொண்டு வந்து காம்பு அறுத்து விட்டு அந்த பாகத்தில் வட்டமாக ஒரு பில்லை கீணியெடுத்து வைத்துக்கொண்டு மணி உள்ளடங்கவேண்டிய அளவு விதைகளை நீக்கி விட்டு மணியை உள்ளே வைத்து மேல் பில்லைமூடி இரண்டு சீலைமண்செய்து நன்றாய்க்காய்ந்த பின்பு ஒருஜான் அல்லதுகால்கெஜம் சுத்தளவாயுள்ள இரண்டு வரட்டிகளை பொடியாகப்புட்டு கீழ்மேலும் அடுக்கிபுடம்போடவும் தானாய் ஆறியபின்பு யெடுத்து கவசத்தைநீக்கி காயை மிருதுவாகப்பிளந்து மணியை யெடுத்துக்கொள்ளவும், இது முதற்புடமாகையால் மணியை அழுத்தாமல் நசுக்காமல் பொறுமையாக வைத்துக்கொள்ளவும்.

இதேப்பிரகாரம் அவ்வப்போது புதியகாய்களில் மணியைவைத்து கவசித்து 2-3-புடம் போடவும், 4-5-வது புடம் போடும்போது 2½-வரட்டி வைக்கவும், 6-வது புடம் முதல் மூன்று வரட்டி வீதம் ஆகமொத்தம் 12-புடம் தீரவேண்டும் அதன்பிறகு மணிகளையெடுத்துஊசி அலகினால் துளைகள்போட்டுக்கொள்ளவும்.

அயமணி செய்யுமுறை.

அயத்தை ராவிய பொடி	பலம்	1
தாளகம்	,,	¼
வெண்காரம்	,,	¼

இவைகளை கோழிமுட்டை வெண்கருவாலரைத் துமூசையில்போட்டு மேல்பில்லைமூடிமூன்றுசீலமண் செய்து நன்ருய் காய்ந்த பின் குகையிலிட்டு மூசை பழுக்க ஊதியெடுத்து தானாய் ஆறியபின் உடைத்துப் பார்க்க உருகி மணியாய் விடும். இதுவே அயமணி.

மண்பவளம் செய்யுமுறை.

நல்ல களிமண் ஒரு பங்கு ஆற்றுமணல் அரைப் பங்கு ஆகிய இவ்விரண்டையும் சேர்த்துக் கொஞ்சம் ஜலம்விட்டு அம்மியில் வைத்துச்செவ்வையாயரைத்து அதிக மையானபோது, உருண்டைவடிவாய் அழகாக நமக்கிஷ்டமானபரிமாணத்தில் மணிகள்செய்து, வெய் யலிற் செவ்வையாய் உலர்த்திவிட வேண்டும் அந்த மணிகளுக்குத் துவாரம் வேண்டுமானால், மணிகள் உலர்வதற்கு முந்தியே அவைகளில் துவாரம் செய்து கொள்ளவேண்டும்.

வச்சிரம் 4-பாகம் ஜாதிலிங்கப் பவுடர் ஒரு பாக மாக எடுத்துக் கொண்டு, வச்சிரத்தை ஜலம் விட்டுக் காய்ச்சி உருகிய பிறகு, ஜாதிலிங்கப்பவுடரை அதிற் கொட்டிக் கிளரிக் குழம்பாக்கிக்கொண்டு சிறு தீயில் வைத்து தயார்படுத்திருக்கும்மணிகளை ஒவ்வொன் ருகஇக்குழம்பிற்போட்டெடுக்கவும். துவாரங்களுக்கு முன்னமே குச்சிகுத்தி வைத்திருக்கவேண்டும். இவ் வாறு செய்தெடுத்துக்கொண்ட பிறகு குச்சியை நீக்கி விடவும்மணிகள் நற்பவளமணிகள்போலவேயிருக்கும்

புட்பங்களின்

சத்தெடுக்கும் முறை.



சத்தெடுக்கவேண்டிய புட்பத்தை முக்கால் தரம் மலர்ந்ததாகக் கொண்டு வந்து காம்பைக் கிள்ளிவிட்டு ஒரு மண் ஜாடியில் அடியில் பரப்பி வைத்து அதற்கு மேல் வெண்மையான மெல்லியதாய் நறுக்கிய உப்புத்தூளைப்பரப்பி அதற்கு மேல் புட்பங்களை விரித்து அதற்கு மேல் உப்புத்தூள், அதற்குமேல் புட்பங்கள், இவ்விதமாய் மடக்கி மடக்கி ஷை ஜாடியின் மேல்வாய் வரையில் நிரப்பி வந்து ஜாடிவாய்க்கு மூடி போட்டு சீலை மண் செய்து ஒரு முழ ஆழத்தில் பூமியில் 40-நாளைக்குப் புதைத்தெடுத்து ரஸத்தைப் பிழிந்துக் கொண்டு ஒரு வெள்ளைப்புட்டியில் அதை விட்டு கார்க்கு அடைத்து வெய்யிலிலும் பனியிலும் 40-நாள் வைத்தெடுத்துக் கொள்ளவும். இதில் ஒரு துளி எடுத்து ஒரு புட்டி ஜலத்தில் கலக்கினல் மஹா பரிமளமாயிருக்கும்

வெள்ளைக் கற்கண்டு

செய்யும் முறை.



பத்துப்படி ஜலம் கொள்ளும் வாய் அகன்ற ஒரு செப்புப்பாத்திரத்தைச் செவ்வனே கழுவிச் சுத்தப் படுத்தி, அதிக வெண்மையான ஆல்டிரகாம் சர்க்கரை ஒருமணங்கு அதிற்போட்டு தேவையான ஜலம்(அதாவது சர்க்கரைக்குமேல் இரண்டு அங்குலம் நிற்கத்தக்

கது) விட்டு அடுப்பிலேற்றி ஷர்பத்துக்காய்ச்சுகிற விதமாகக் காய்ச்ச வேண்டும் சர்க்கரை யெல்லாம் கரைந்து ஜலரூபமானவுடனே அதை இறக்கி வேறொரு பாத்திரத்தில் ஒரு துணி யேடுகட்டி; அதில் இதனை வடிகட்டி, மறுபடியும் அந்தப்பாத்திரத்தைக் கழுவி அடுப்பில் வைத்து வடிகட்டிய சர்க்கரைப் பாகை அதில் ஊற்றி எரிக்கவேண்டும். அது செவ்வனே கொதிக்கும் போது கால்படி பசுவின்பாலைக் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் அதில் தெளித்து அகப்பையால் கிளரிக்கொடுத்தால், அதிலுள்ள அழுக்கையெல்லாம் நுரைரூபமாக மேலே மிதக்கவைக்கும். அத்தருணத்தில் நீண்ட காம்புள்ளதாயும் சிறிய துவாரங்களுள்ளதாயுமிருக்கும் அகப்பையால் கிளறிக்கொடுத்தால், அதிலுள்ள அழுக்கை யெல்லாம் நுரைரூபமாக மேலே மிதக்கவைக்கும் அதனைமெதுவாய் வழித்துக் கொண்டே யிருக்கவேண்டும். இவ்வாறு காய்ச்சுகையில் அந்தப்பாகை ஆள்காட்டி விரலாற்றொட்டுப்பெருவிரலா லழுத்திப்பார்த்தால் நூல்போல் வரும். அது தான் ஷர்பத்துக்காய்ச்சும் பக்குவம். ஆனால் நமக்கு அதனிலும் முதிர்ந்தபக்குவம் வரவேண்டும். விரலால் தொட்ட பாகின் சூடுதணிந்தவுடனே கட்டிப்போகும் பதத்திலிறக்கி அந்தப் பாத்திரத்தின் வாய்க்குக்கெட்டியான துணியை யேடுகட்டி ஓரிடத்தில் அசையாமல் வைத்துவிட்டு, ஐந்துநாட்கள் கழித்து எடுத்துப் பார்த்தால் மேலே கற்கண்டு பூத்துக் கட்டியாயிருக்கும். அப்போது இதை வெளியேயெடுத்து ஓர் ஓலைப் பாயிற்போட்டு வெய்யிலிற் காயவைக்க வேண்டும். அதற்கு அடியிலும் உறைந்து போய்ப் பாளங்களாயிருக்கும், அதையும் எடுத்துக் கட்டிகளை யுடைத்து

முன் போலவே ஓலைப்பாயிற் போட்டுக் காயவைத்து எடுத்துப் பெட்டிகளில் நிரப்பிப் பாச்செய்து விட வேண்டும். கடைசியாய்க் கொஞ்சம்பாகு கட்டியாகா மல் ஜலரூபமாகவே யிருக்கும். இதை மிட்டாய்க் காரருக்கு விற்றுவிடலாம். மேலே பூத்துப்போயிருக் கும் சரக்கு முதற்றரமானது அடியில் கட்டிப்போ யிருக்கிறது இரண்டாந்தாம். இதற்கு அடுப்பு மாத்தி ரம் மிட்டாய்க்கடைகளிற் கட்டியிருப்பது போலவே அக்கினியின் காங்கை அடுப்பிற்குள்ளாகவே தங்கும் படியான விதமாய்க் கட்டிக்கொள்ள வேண்டும்.

தேங்காய் வெண்ணை
செய்யு முறை.

தேங்காய் ஒன்றை உடைத்து சிறு சிறு பில்லைக ளாக கத்தரித்து ஒருபாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ள வும், கால்படி அரிசியை நன்றாய்களைந்து மிச்சமாகஜெ லம்விட்டு அடுப்பேற்றி சாதம்நன்றாய்வெந்து மலர்ந்த பிறகு சாதத்தை நீக்கிவிட்டு அதன் கஞ்சி தண்ணீரை மாத்திரம் எடுத்துக்கொண்டு அந்த தண்ணீரின் மே லிருக்கும் யேட்டையும் பெடுத்துவிட்டு தெளிவு தண் ணீரில் ஷெதேங்காய் பில்லைகளைபோட்டு அடுப்பேற்றி ஒரு ஜாமம் அல்லது தேங்காய்பில்லைகளை தொட்டுப் பார்த்து வெண்ணைபோல் மெலிவடையும் வரையில் எரித்து எடுத்துக்கொள்ளவும் இதை உள்ளுக்கு சாப் பிடலாம்.

பாதம் வெண்ணை செய்யுமுறை.

உமமண் (அல்லது) அப்பளாகாரம் இரண்டு உள்ளங்கைஅளவு அரைபடி தண்ணீரில்கலந்து அடுப்

பேற்றி பாதம் கொட்டையை உடைத்து மேலோட்டை நீக்கிய பருப்பு இரண்டுபலம் மேற்படி உழுமண் ஜலத்தில் போட்டு எரிக்கவும் சுமார் ஒருமணி நேரம் வரையில் எரித்து ஒரு பருப்பை எடுத்துப்பார்க்கவும் அது மிருதுவாய் வெண்ணெய்போல் பதம் வந்தவுடன் இறக்கி எடுத்துக்கொள்ளவும்.

மீன் வெண்ணை செய்யு முறை.

மீன்வகையில் எவ்வளவு முள்ளுள்ள மீனுகிலும் வெண்ணெபோல் புசிக்க இதுவொரு வித்தையாகும், அதிக முள்ளுள்ள மீன்கள் கொண்டுவந்து சாதாரணமாய் சுத்தப்படுத்துவதுபோல் சுத்தப்படுத்திக்கொண்டு உப்புபுளிகாரம் முதலானதும் சேர்த்து குழம்பு செய்து அடுப்பேற்றி மீனை குழம்பில் விட்டவுடனே ஆமையோடு கொண்டு வந்து அதை சுத்தஜலம் விட்டு சந்தனக் கல்லில் இழைத்து அதை ஒரு கெச்சக்காயளவு அல்லது பின்னக்காயளவு எடுத்து ஷெ மீன் குழம்பில்விட்டு கலர்து வழக்கம்போல் குழம்புகொதியேறியவுடன் இறக்கி மேல்மூடியிட்டு பிறகு எடுத்து உபயோகிக்கவும் ஷெ மீனில் முள்ளென்பதே காண முடியாது.

கோழி முட்டை முறபா செய்யு முறை.

சீர்மை கொருக்காபுளி என்பது நமது வீட்டு புளியைவிட மிச்சம் கருப்பாகவும் சில்லரையில் பலம் ½-அணு வீதம் விற்கப்படுகிறது அதில் இரண்டு பலம் கொண்டு வந்து அதை சிறுதுண்டுகளாக கத்தரித்து கல்லின்மீது ஒவ்வொன்றையும் பஞ்சுபோல் நசுக்கி

அரைபடி ஜலம் பிடிக்கக்கூடிய பழயபாண்டத்தில் அரைப்படி ஜலம்விட்டு அதில் கோழிமுட்டை ஒன்று அல்லது இரண்டு மூன்று போட்டு அந்த பாத்திரத்தின் மேல் வாய்ப்புறத்தில் காத்துபுகாவண்ணம் மற்றொரு பாத்திரத்தில் நிரைய ஜலம்விட்டு அதில் பொருந்த வைத்து அடுப்பெரிக்கவும் சுமார் ஒன்றரை மணி நேரம் எரித்து மேல் பாத்திரத்தை நீக்கி அகப்பையினல் ஒருமுட்டையை எடுத்துப்பார்க்கவும் அது மேலோடு பழயபடி வெள்ளையாகவேயிருக்கும் பக்ஷத்தில் இன்னும் அரைமணி நேரம் எரிக்க்வும் அல்லது அடிக்கடி முட்டையை எடுத்துப்பார்த்து ஷை முட்டையின் மேலோடு குருவிரத்தம்போல் சிவந்து வந்தவுடன் எடுத்து அழுத்திப்பார்க்க மிருதுவாய் பஞ்சி போல் ஆகும். இந்தமாதிரி வெந்த முட்டையில் ஒடு தனியாய் கானமாட்டாது.

மேற்படி மூட்டையை நாலாய்பகுந்து தேனில் நனைத்து பீங்கான் தட்டில்வைத்து இரவுமுழுதம்பனியில்வைத்து எடுத்து அதிகாலையில் சாப்பிட அதிக தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

ஷை மாதிரி பாகப்படுத்திய முட்டைகளை பத்து பலம் தேனில் முழுமுட்டையாகவாகிலும், நாலாய் பிளந்தாகிலும் மேல்பரணிமூடி காத்து புகாமல் வைத்து நாலாவதுநாள் எடுத்துப்பார்க்க முட்டை என்கிற பேச்சேயில்லாமல் தேனேடு கரைந்துவிடும் அந்தத்தேனை ஒருவேளைக்கு ஒரு தேக்கரண்டி வீதம் காலைமாலை சாப்பிட தாதுவிர்த்தியாகும்.

சுகந்த பரிமள சாஸ்திரத்தின் இரண்டாம்பாகம்
கனக சாஸ்திரம் - முற்றிற்று.

